

porter weyermann

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.83 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (9.9%)	78 %	4
Ziarno	Carafa II	0.45 kg (5.9%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.37 kg (4.8%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.17 kg (2.2%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	50 g	15 min	11 %
Gotowanie	Willamette	50 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	19.17 g	Fermentis
------------------	-------	-------	---------	-----------